

Faits saillants



Au menu :

L'engagement des jeunes et leur influence sur l'alimentation des montréalais

À l'instar des autres panélistes, **Julie Richard**, coordonnatrice de l'animation sociale chez Action Communiterre, a fait remarquer que c'est pour une bonne part la jeune génération, conscientisée très tôt aux bienfaits de la production locale et de l'achat responsable, qui est le moteur derrière les initiatives actuelles prises par le milieu communautaire ou par certaines entreprises privées.

En cherchant à « prendre le pouvoir » sur le choix de leur alimentation, à contrôler l'origine, la qualité et le goût des aliments, ces jeunes engagés façonnent une nouvelle empreinte alimentaire pour la région montréalaise.

Des innovations pour bonifier l'offre alimentaire montréalaise

Selon **Jean-Philippe Vermette**, qui dirige le Marché solidaire Frontenac, le milieu communautaire a fait fleurir une vingtaine de marchés de proximité à Montréal et a permis l'éclosion de jardins collectifs dans presque tous les quartiers. Mettant ainsi à la disposition de tous des aliments frais à des prix raisonnables, ces projets améliorent les conditions de l'offre alimentaire en ville et réduisent par le fait même la multiplication des « déserts alimentaires », ces zones où il est impossible de trouver un point de vente de fruits et de légumes frais à distance raisonnable de son domicile.

L'entreprise privée aussi se mobilise. Les Fermes Lufa, fondées par **Mohamed Hage**, fournissent annuellement quelque 2000 paniers de légumes frais et biologiques, peu importe la saison. Dans son restaurant Le chien fumant, **Maksim Morin** est fier d'offrir des plats responsables, jusqu'à tard dans la nuit, à une clientèle urbaine qui n'y aurait probablement pas accès autrement. L'entreprise d'**Alexandre Brunet**, fondateur des restaurant et produits Stromboli et P.-D. G. d'Alimentation Cinq Sens, produit un million de pizzas par année, qui rivalisent en prix et en qualité avec leurs concurrentes des multinationales agroalimentaires, tout en misant sur des pratiques commerciales écoresponsables. Et comme le rappellent ces jeunes entrepreneurs, les initiatives de ce genre n'en sont qu'à leurs débuts!

La gastronomie montréalaise à l'heure du Web 2.0

Audrey Lavoie, journaliste Web et blogueuse au journal Métro, est venue soutenir que l'avènement de l'Internet participatif (qu'on appelle aussi le Web 2.0) a démocratisé la gastronomie et les pratiques culinaires, grâce notamment à l'émergence d'une communauté sur la blogosphère qui influence le contenu et la qualité de l'assiette montréalaise.

De la même façon, les médias sociaux sont devenus incontournables pour cette jeune génération

d'entrepreneurs soucieux de leur impact sur l'environnement. **Mohamed Hage**, **Maksim Morin** et **Alexandre Brunet** pouvaient tous témoigner que des outils et des plateformes comme Google Earth, Twitter, Facebook et Skype facilitent la gestion, réduisent les coûts et simplifient la communication entre les dirigeants, leurs équipes et leurs clientèles.

Julie Richard a rappelé que les médias sociaux brisent l'isolement communautaire et donne une vie virtuelle aux communautés régionales. Par exemple, le Web 2.0 a permis aux jardins collectifs du Québec d'échanger sur les meilleures pratiques à moindre coût.

Néanmoins, pour **Jean-Philippe Vermette**, **Alexandre Brunet** et **Maksim Morin**, Internet ne révolutionne pas à lui seul l'assiette montréalaise. C'est la multiplication des plateformes et la participation de leurs usagers qui font changer les choses.

Nourrir Montréal sans se ruiner

Comme ses collègues entrepreneurs, l'exemple de **Mohamed Hage** démontre qu'il est possible d'allier alimentation responsable et rentabilité commerciale. C'est le cas, selon lui, de l'achat local : en tablant sur la proximité, on réduit les coûts logistiques et on préserve mieux la qualité des produits. Son système de paniers l'a d'ailleurs amené à concurrencer un géant comme IGA.

De son côté, **Alexandre Brunet** a encouragé les fournisseurs locaux à s'adapter à ses critères pour réduire leurs coûts de production, éviter l'importation et concurrencer des géants de l'industrie comme Kraft. **Maksim Morin** a réussi à parfaire l'approvisionnement en viande de son restaurant en maximisant la transformation de l'animal en entier.

Rapports intergénérationnels et alimentation responsable

Les six jeunes panélistes ont reconnu certaines difficultés à se faire accepter par ceux qui les ont précédés ; néanmoins, ils reconnaissent unanimement l'importance de l'encadrement de leurs aînés pour mener à bien leurs projets.

Par ailleurs, en évoquant les dimensions éducative, sociale et citoyenne de l'agriculture urbaine montréalaise, **Julie Richard** a mis le doigt sur l'importance de l'implication des aînés lors des activités de sensibilisation offertes aux enfants dans les jardins communautaires.

Quant aux jeunes chefs d'entreprise engagés, ils concluent qu'il est essentiel de sensibiliser les futurs dirigeants à l'entrepreneuriat responsable. C'est entre autres pour cette raison qu'**Alexandre Brunet** offre des conférences aux HEC Montréal et qu'il vient de publier *Les mains dans la pâte – Les recettes inventives des pizzas Stromboli*, aux éditions La Presse.



C'est devant une salle comble de près de cent personnes que s'est tenu au Monument-National le **9e Rendez-vous Montréalimentaire**, pour discuter de « **(Ré)Génération alimentaire : la relève dans le système alimentaire montréalais** ». Un panel de discussion, animé encore une fois par la journaliste **Hélène Raymond**, nous a fait découvrir quelques-uns des visages qui composent cette relève, **six jeunes qui influencent** à leur manière ce qui se retrouve dans l'assiette des Montréalaises et des Montréalais.

